

住まいに電化

5

vol.22 2010 May

[みんなが集う楽しいキッチン]

みんなが集う 楽しいキッチン

いろいろ家族のいろいろキッチン

「日本の台所と食文化」 母の台所から娘のキッチンへ

IHクッキングヒーターによる食事空間の可能性

キッチンコミュニケーションを支えるオープンキッチン

近未来電化物語? 『どこでもキッチン』

アートに昇華したキッチン

くらしを楽しむ調理家電の活用

集合住宅におけるキッチンの変遷

IH専用室内循環フードと性能評価

スタイルキッチン導入住宅におけるIH用循環型空気清浄システムの実性能評価



日立なら、
もっとおいしく、もっとヘルシー。

HITACHI
Inspire the Next



3口がすべて大火力IH
ダブルオールメタル対応 (左右IH)
左右IHは、鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋も使えます。*1 (中央IHは、鉄・ステンレス鍋対応)



※イメージ図

オールメタル対応とは

- オールメタル対応
一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。
- ダブルオールメタル対応
また、オールメタル対応のIHヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

匠の火加減 適温調理機能

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる光&4温度センサーで、予熱も加熱もたくみにコントロール。



※本体構造をイメージ化しています。実際には光&4温度センサーやコイルなどは外から見えません。

過熱水蒸気でヘルシー調理
ワイド&ビッグオープン
過熱水蒸気で脂・塩分を落とす新採用! ヘルシー調理も選べます。



ダブルオールメタル対応 3口IH 日立IH クッキングヒーター



NEW

レンジフードファン連動 200V
HT-D20TWFS

本体希望 小売価格 418,950円(税抜399,000円)

幅75cm
シルバー



※オールメタル対応(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

*1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しい内容についてはカタログをご覧ください。○価格にはキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○ご使用の際は、必ず「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。○ご購入の際は、必ず「保証書」の記入事項をご確認の上、大切に保存してください。○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。○商品の価格には、配送・設置調整・アース工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

ホームページ kadenfan.hitachi.co.jp 日立の家電品

検索

お客様相談センター/日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口
0120-3121-11 受付時間9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
携帯電話、PHSからもご利用できます(年末年始は休ませていただきます)。

日立アプライアンス株式会社

TOSHIBA

Leading Innovation >>>



新登場

選んだ温度でクッキング!

火加減がむずかしいお料理は、「適温おまかせ調理^{※1}」でカンタンに

業界初
10度ずつ
設定OK!

DSP&光センサー搭載

温度を設定したら、
予熱も、調理も火加減おまかせ。

DSP&光センサー
搭載だから
鍋フタもOK!



適温おまかせ調理^{※1}

東芝の「適温おまかせ調理^{※1}」は、オープンのように温度を設定して調理ができる新しいタイプのIHクッキングヒーター。温度を選ぶと自動で火力調節するので、火力の扱いが難しいメニューの「予熱不足」「焦げすぎ」「中に火が通っていない」などの失敗を防ぎます。

- フライパン調理も140℃～270℃まで10度ずつ設定可能(揚げ物は140℃～200℃)
- 予熱もお知らせ ●少量天ぷら油100g^{※4}対応



快適しながら、エコできる。
eco スタイル
(エコモード・電力消費を抑える)



3口IHクッキングヒーター
17
フレール
スタイル

3口IHクッキングヒーター・75cmトッププレート DSPインバータ 200V シルバー 30A仕様

BHP-V731S 本体希望小売価格 346,500円(税抜 330,000円、工事費別)

3口IHクッキングヒーター・60cmトッププレート DSPインバータ 200V シルバー 30A仕様

BHP-V631S 本体希望小売価格 325,500円(税抜 310,000円、工事費別)

※1 左右同時に適温おまかせ調理や炊飯機能などのオート調理はできません。※2 適温おまかせ調理で使える鍋やフライパンには条件があります。※3 2009年2月5日現在、IHクッキングヒーターにおいて。※4 標準使用量は800g。*写真は本体をキッチンに組み込んだ例です。*写真は全点灯時のイメージです。*商品価格には、配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品のお引き取り費等は含まれておりません。*IHクッキングヒーターご使用に際し、心臓ペースメーカーをお使いの方は専門医師とよくご相談の上、お使いください。

詳しくはこちらのホームページへ <http://toshiba-ihcook.jp/>

東芝ホームアプライアンス株式会社 / 電化機器営業部 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15 (東芝昌平坂ビル)

あ!東芝の
オール電化

東芝の家電商品に関するご相談はお買い上げの販売店にご相談下さい。販売店にご相談出来ない場合は右記にお電話下さい。

365日 電話でお応えします
受付時間 9:00-20:00

商品選び、お取り扱い、お手入れなどのご相談
「東芝生活家電相談センター」 ☎ 0120-1048-76
携帯電話・FAXからのご利用は 022-774-5402 (無料)

めざせ! 1人1日 1kg CO₂削減
東芝は、カーボンフットプリントの削減に取り組んでいます。

住まいに電化

2010.5

May

vol.22 no.5

表紙イラスト・デザイン: WAYSGLOBAL



特集 みんなが集う楽しいキッチン

01 いろいろ家族の いろいろキッチン

帝塚山大学 北浦かほる

11 「日本の台所と食文化」 母の台所から娘のキッチンへ

食空間の移り変わり

辻興産 辻 守

15 IHクッキングヒーターによる 食事空間の可能性

公的賃貸住宅の食事空間の設計から

ジャス 加藤 精一

19 キッチンコミュニケーションを支える オープンキッチン

キッチン・バス工業会 島崎 喜和

23 近未来電化物語? 『どこでもキッチン』

IHが拓く新しい食事のスタイル

ディー・ダブリュウ・アール 白神 泰彦

28 アートに昇華したキッチン

新しい価値観の誕生

トーヨーキッチン&リビング 後藤 歌井

31 くらしを楽しむ調理家電の活用法

炊飯器・オープンレンジの活用でくらしにゆとりと楽しさを

東京電力 石川 みちえ

35 集合住宅におけるキッチンの変遷

UR都市機構「集合住宅歴史館」を紹介しながら

UR都市再生機構 田中 啓文

40 IH専用室内循環フード

室内循環フードの特性と実使用性能評価

富士工業 林健 一郎

43 IHクッキングヒータ専用室内循環フードの性能評価

大同大学 光田 恵・棚村 壽三

47 スタイルキッチン導入住宅における IH用循環型空気清浄システムの実性能評価

東京電力 小林 和幸

各誌ページをご覧ください

日本工業出版

検索



携帯はこちらから

Topics

51 賃貸オーナーさまが注目する「オール電化エコ賃貸」

賃貸住宅市場にも、エコキュート採用の流れ
関西電力 室 龍二

55 マンション向け電気自動車充電システム『i-CHARGER』

日本宅配システム/三菱自動車

連載

57 住宅の経済と文化 87

暮らしのなかの“つもり”の効用

加納 義種

59 老いの戯れ言放談 第13回

川上 正夫

65 洗濯機ものがたり

ー進化を続けて100年ー 第16回

二槽式洗濯機ものがたり(2)ー急速な普及ー
生活家電研究家 大西 正幸

Product navi

67 シンプル&ハイクオリティ。

みんなの声に応えたノンフレームの シンプルタイプIHクッキングヒーター

東芝ホームアプライアンス

連載

71 子育て真っ最中！団塊Jr.の住まい考 45

日記

藤原 千秋

73 行きたい！触れたい！感じたい！

ベトナムの人と暮らし

第72回 出張今昔ー機内食のこと

昭和女子大学 国際文化研究所 内海 佐和子



特集

01 いろいろ家族のいろいろキッチン

「食べる」という行為はいつの時代でも人々を結びつけ、生活を豊かで魅力あるものにしてきた。台所が何をやる所であるかという位置づけは、人間の生活とともに時代の中で変化し、今もなお変わり続けている。

11 「日本の台所と食文化」

古来日本人は「外の文化」に魅せられ、積極的に受け入れてきた。「食」に関してもそれは同じで、時間をかけつつも「内の文化」へと変貌させ、新たな伝統を創出させてきた。ひと昔前に比べて「台所」は多様になったが、それは日本の食の歩みを辿ることで判明する。

15 IHクッキングヒーターによる食事空間の可能性

日本の食事空間は、個食空間からDKへと変化してきたが、家族関係における食事の重要性が高まるにつれて家族のコミュニティ空間（家族室）の中に一体化されてきている。IH調理器は、このようなコミュニティ空間をつくるために有効な機器といえる。

19 キッチンコミュニケーションを支えるオープンキッチン

日本の歴史の中で、生活空間の在り方は、そこに住まう人の営みに併せて変わってきた。現在ではキッチンとリビングの境が曖昧となり、生活の中心がキッチンとなるような住まい方が確実に増えてきている。

23 近未来電化物語？「どこでもキッチン」

ドラえもんのみつ道具のような「どこでもキッチン」が、今や現実のものに!? IHの普及で大きく変わりつつある食事のスタイルを生活史の視点から考察し、オール電化と住まい方のトレンドを予測。「どこでもキッチン」で楽しむ、アイデアレシピも紹介する。

28 アートに昇華したキッチン

トーヨーキッチン&リビングのモノづくりは、既成概念にとらわれず、常に物事の本質を見直し、新しい取組みを行っています。「ISOLA Linear」はキッチンをインテリア空間のオブジェとして捉え、新たな価値観をもつ製品として誕生しました。

31 暮らしを楽しむ調理家電の活用方法

家庭での加熱調理は今やコンロのみでなく、様々な種類や機能を持った調理家電により行われている。ここでは、アンケート調査結果と家電試験結果をもとに、家庭での調理スタイルと調理家電の使用実態と活用方法について紹介する。

35 集合住宅におけるキッチンの変遷

現在でこそ住宅の中心ともなるキッチンであるが、高度成長期に至る以前まで、裏方の存在であった。そのキッチンが住宅において表舞台に登場する経緯とその後のキッチンの変遷をUR都市機構都市住宅技術研究所「集合住宅歴史館」の展示を通して紹介していく。

40 IH専用室内循環フード

空調エネルギーをセーブするエコなレンジフードを実際にご使用された方の声、循環フードの特長を生かし、今まで成し得なかった場面での実採用例を紹介する。

43 IHクッキングヒーター専用室内循環フードの性能評価

調理時に燃焼ガスを発生しないというIHクッキングヒーターの特性を活かし、室内空気を屋外へ排気することなく循環させながら、発生する臭気、水蒸気および油を処理する新たな設備が複数のメーカーから商品化されている。本稿では、その脱臭性能に着眼し評価試験を行った結果について紹介する。

47 スタイルキッチン導入住宅におけるIH用循環型空気清浄システムの実性能評価

IHクッキングヒーターは燃焼ガスを発生しないことから、臭いや煙を循環除去するIH空清システムを使うことで、レンジフードから解放された空間づくりが可能となった。本報では、スタイルキッチンを購入したお客さまにおける調理後の温熱・空気環境について、従来の「レンジフード」と比較した結果を紹介する。

Topics

51 賃貸住宅オーナーさまが注目する「オール電化エコ賃貸」

住宅市場の中で普及が拡大している省CO₂給湯システム「エコキュート」。現在賃貸住宅市場でもオーナーさまとのニーズの合致しその普及が進んでいる。ここではその背景と理由、今後の可能性について紹介する。

55 マンション向け電気自動車充電システム『i-CHARGER』

『i-CHARGER』システムは、集合住宅に設置する宅配ボックスの機能を活用し、駐車場において電気自動車への充電が容易に行えるインフラを提供するものである。その概要を紹介する。

連載

57 住宅の経済と文化 第87回

日本人ぐらい“つもりになること”に社会的価値を見出すという民族もいないのではないだろうか。しかし、もしかしたらみんなが“つもりになる”ことで何かを生み出している場合もある。“つもり”こそ文化の母かもしれない。

59 老いの戯れ言放談 第13回

初産の死を味わうことになった母親の悲痛な思いは、尋常な慰めなどで癒されるものではない。まして、初孫を一人に待ちわびている祖母には、自分自身が出産の様相を実感しているだけに、死産、乳児の死に際した母親の心境は、切実な苦悩であり、哀切なものを感じている。だが、[諸行無常、生有必死・生促是苦]の是世では、“人皆生を楽しまざるは、死を恐れざる故なり。(徒然草第93段)”とするも、又是良しと思われる。

65 洗濯機ものがたり 第16回

1959（昭和34）年、イギリスのフーバー社が再び二槽式洗濯機を開発し、日本の各社に影響を与えました。噴流式洗濯機の横に便利な脱水機を組み込んだのです。1960（昭和35）年、二槽式洗濯機も三洋が最初に発売し、各社いっせいに参入しました。それから約10年、普及率は90%を超え、年間400万台となりました。

71 子育て真っ最中！団塊Jr.の住まい考 第45回

自宅（マンション）を構えて8年にもなるのに、いまだ実家自室に私物を多量に残している筆者。そこには自分以外の誰にも見せられない、およそ四半世紀前に書き始められた「日記」が眠っていて、いまだ発掘の度に現在の筆者の心を大きく揺さぶるのだった……。

73 行きたい！触れたい！感じたい！ーベトナムの人と暮らし 第72回

旅の食の楽しさに機内食があります。機内食はメニューや味にお困りが出るうえ、長時間移動で飽きた時の気分転換としても嬉しいもの。しかし、近年、世界的不況を受けた経費節減のおおりで機内食にも変化が。そこで、今回はベトナム航空の機内食の話です。

E-DISH

プットオンタイプ 4口IHヒーター

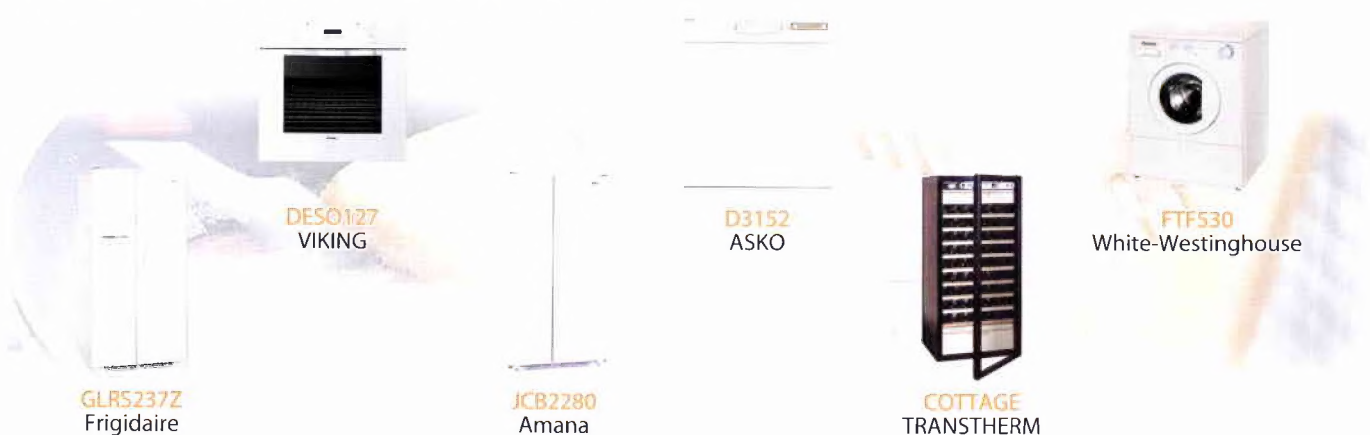
The most beautiful cooktop in the world



世界で初めて乳白色の人工大理石を使ったオブジェのようなIHクッキングヒーター／Electrolux



- ワンタッチで最大火力設定が可能なパワー機能
- 保温機能
- セラミックガラス(トップ部) 人工大理石(フレーム部)採用
- 上面操作センサータッチパネル式
- 安全遮断機能
- 使用可能な鍋を識別するセンサーコントロール機能
- チャイルドロック機能



東京本社ショールーム、リニューアルオープン!

“世界が認めたトップブランドを多数展示しております”

新しくリニューアルオープンしたツナシマ商事の体験型ショールーム。確かな選択眼と安心の実績をもとに、世界中からセレクトしたトップブランドのキッチン家電を、実際に使って試すことができます。土曜日にも営業し、商品知識豊富なスタッフがお待ちしております。

〈営業時間〉9:00~18:00 月~土(日・祝休み) 予約不要 ※但し機器実演希望の方は要予約

VIKING

ASKO

White-Westinghouse

Frigidaire

U LINE CORPORATION

TRANSTHERM

Amana

お問い合わせは

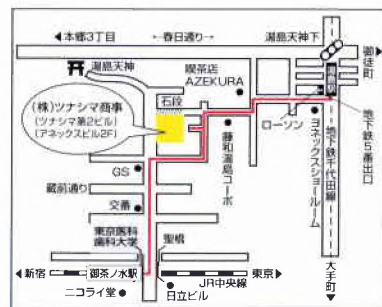
世界のトップブランドを集めた

ツナシマ商事

上手に使う上手に家電

輸入販売元 株式会社 ツナシマ商事

本社/ショールーム 〒113-0034 東京都文京区湯島3-20-12 TEL.03-3833-1331(代)
大阪営業所/ショールーム 〒550-0006 大阪府大阪市西区江之子島1-7-3 TEL.06-6448-4111(代)

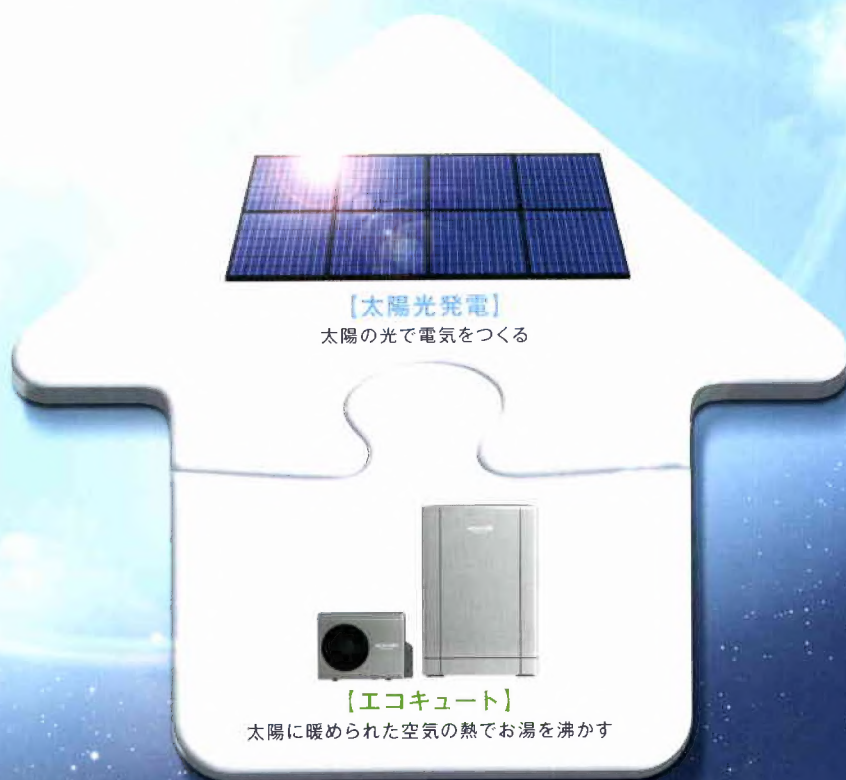


東京メトロ千代田線・湯島駅5番出口より徒歩3分
JR中央線・御茶の水駅及び山手線・御徒町駅より徒歩10分

ホームページリニューアルオープン!
URL <http://www.tsunashimashoji.co.jp/>
ツナシマ商事が取り扱う、ユーティリティ・厨房機器の
詳しい情報や資料をご覧ください。

Switch!

2つの太陽と、暮らす。



快適な毎日を、もっといい明日へつなげていくために。オール電化は、進化を続けています。

「ツインソーラー」は、その進化のひとつ。太陽光発電に、太陽に暖められた空気の熱を利用するエコキュートを組み合わせることで、CO₂の排出をさらに抑えることができます。太陽という再生可能エネルギー源を活用しながら、効率よく過ごしやすい低炭素なスタイル。人にも、地球環境にも、もっとやさしい暮らしを。今、エネルギーは、新しいステージへ踏み出しています。

太陽光発電を採用された約8割*のお客さまがオール電化を選択。
これが、明日のエネルギー標準です。

太陽光発電 × エコキュート

Twin Solar

— 太陽の恵みで暮らそう —

*東京電力調べ(東京電力サービス区域内、平成21年4月～平成22年1月の間に新築されたお客さま)



東京電力

オール電化住宅・電化機器システムに関するお問い合わせは

0120-432-910

受付 午前9時～午後7時(休・祝日を除く月曜日～金曜日)
時間 午前9時～午後5時(休・祝日を除く土曜日)

www.tepco-switch.com